



Патладжан с екзотичен сусамов дип и пита

⌚ 40–50 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Патладжан
4 с.л.	Зехтин
4 бр.	Гръцки питки (пита)
1 ч.л.	♦ 5 Билки Провансал

За сусамовия дип

2 с.л.	Бял сусам
Половин	Лимон
200 г	Гръцко кисело мляко
2 с.л.	Зехтин
0.5 ч.л.	♦ Кимион, млян
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 ч.л.	♦ Магданоз, нарязан
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер, млян

- 1 Измийте патладжана и го нарежете наполовина. Направете диамантени разрези по месестата част, като се уверите, че не достигате обелката. Натрийте месестата част на всяка половина от патладжана с 1 ч.л. 5 Билки Провансал на Kotányi и оставете да се овкуси за 20 минути.
- 2 Намажете разполовените патладжани със зехтина и ги печете на грил за 4–5 минути от всяка страна.
- 3 За да направите сусамовия дип: Напрошете сусамовите семена в хаванче. Изстискайте лимона. Комбинирайте гръцкия йогурт със сусам, лимонов сок, зехтин, кимион на Kotányi, чесън на Kotányi и магданоз на Kotányi, за да направите дип. Овкужете със сол и черен пипер.
- 4 Загрейте гръцките питки за кратко на грила и нарежете на парчета.
- 5 Поръсете сготвените половинки патладжан с малко сусам, поднесете със сусамов дип и пита хляб и сервирайте.

